

Holta

KJÚKLINGUR



ELDAÐ MEÐ HOLTA

HOLTA KYNNIR Úlfar Finnbjörnsson er einn færasti kokkur landsins. Hann sér um sjónvarpsþáttinn *Eldað með Holta* á ÍNN. Þar fáum við að fylgjast með honum elda ljúffenga kjúklingarétti úr Holta-kjúklingi.

Matreiðslumaðurinn Úlfar Finnbjörnsson sér um sjónvarpsþáttinn *Eldað með Holta* á ÍNN. Þar eldar hann ljúffenga rétti úr Holta-kjúklingi fyrir áhorfendur. Hér færir Úlfar okkur uppskrift að ferskum hátíðarfugli með sítrónum og rósmaríni. Rétturinn er er fyrir sex manns og borinn fram

með bökuðum kartöflum, steiktu grænmeti og salati. Hægt er að fylgjast með Úlfari elda þessa ljúffenga hátíðarmáltíð annað kvöld klukkan 21.30 á sjónvarpsstöðinni ÍNN.

Þættirnir verða svo endursýndir yfir helgina. Einnig er hægt að horfa á þá á heimasíðu ÍNN, inntv.is.

FERSKUR HÁTÍÐARFUGL MEÐ SÍTRÓNUM OG RÓSMARÍNI

1 ferskur hátíðarfugl 2,2-2,5 kíló
2 sítrónusneiðar
2 msk. rósmarínnálar
2 msk. bráðið smjör
Salt og nýmalaður pipar

AÐFERÐ

Smeygið hendinni undir haminn á fuglinum og losið hann frá bringunum alveg niður að lærum. Setjið sítrónurnar, rósmarínið og smjórið undir haminn á fuglinum og kryddið fuglinn með salti og pipar. Bakið í ofnskúffu við 180 gráður í einn og hálfan til tvo tíma eða þar til kjarnhiti er 71°C.

Þegar 10 mínútur eru eftir af steikingartímanum er vatni hellt í ofnskúffuna.
Rósmarín og hvítlaukssósa
2 msk. olía
1 laukur, smátt saxaður
2 hvítlauksgeirar, smátt saxaðir
1-2 msk. rósmarínnálar
2 dl hvítvín
2½ dl rjómi
2 dl soð úr ofnskúffunni
1-2 msk. kjúklingakraftur
40 g kalt smjör í teningum
Sósujafnari
Salt og nýmalaður pipar

AÐFERÐ

Hitið olíuna í potti og kraumið laukinn, hvítlaukinn og rósmarínið í tvær mínútur án þess að brúna. Bætið þá hvítvíninu í pottinn og sjóðið niður í síróp. Rjómanum, soðinu og kjúklingakraftinum bætt út í og þykkt með sósujafnara. Takið pottinn af hellunni og hrærið smjörinu saman við þar til smjórið hefur bráðnað.

Berið fuglinn fram með bökuðum kartöflum, steiktu grænmeti og salati.